

# BIANCANEVE

## DEGUSTAZIONE DI CAVIALE KAVIARI

### INITIATION

30g Transmontanus  
30g Oscière Prestige

**200**

30g Oscière Prestige

**130**

125g Oscière Prestige

**390**

## PIZZA

### STREGA

Mozzarella, stracciatella, courge,  
San Daniele D.O.P. & noisettes

Mozzarella, stracciatella cheese,  
butternut, San Daniele D.O.P. & hazelnuts

**30**

### PIZZETTE AL CAVIALE KAVIARI

Caviar Kaviari & crème  
Kaviari caviar & cream

**120**

### BUFALINA

Tomates San Marzano,  
mozzarella di bufala & basilic frais

San Marzano tomatoes,  
mozzarella di bufala & fresh basil

**24**

## ANTIPASTI

### CARPACCIO DI ORATA

Carpaccio de dorade crue & agrumes  
Sea bream carpaccio & citrus

**26**

### GIRELLO DI VITELLO TONNATO

Rond de veau, sauce au thon & câpres  
Round of veal with tuna & caper sauce

**28**

### PARMIGIANA PUGLIESE

Aubergines croquantes & basilic frit  
Crispy eggplant & fried basil

**24**

### ZUPPA DEL GIORNO

Soupe du jour  
Soup of the day

**18**

### INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO REGGIANO

Salade d'artichauts & Parmesan  
Artichoke salad & Parmesan cheese

**28**

### BURRATA E POMODORINI CILIEGINO

Burrata & tomates cerises  
Burrata & cherry tomatoes

**22**

## PRIMI

### PACCHERI DELLA CASA, MELANZANE, POMODORI E BURRATA 30

Paccheri, aubergines, tomates & burrata  
Paccheri, eggplant, tomatoes & burrata

### PENNE ALL'AMATRICIANA DI MANZO 29

Penne, prosciutto de bœuf, tomates cerises & Pecorino  
Penne, beef prosciutto, tomatoes & Pecorino romano

### PAPPARDELLE AL RAGÙ DI VITELLO 34

Pappardelle au ragoût de veau  
Veal stew pappardelle

### RISOTTO AI CARCIOFI E TARTUFO NERO 38

Risotto aux artichauts, Parmesan & truffe noire  
Artichoke risotto, Parmesan & black truffle

### RAVIOLI VEGETARIANI 44

Ravioli végétarien, ricotta & crème de truffe noire  
Vegetarien ravioli, ricotta & black truffle cream

### PASTA PANNA E CAVIALE KAVIARI 80

Pâtes, crème & Caviar Kaviari  
Pasta, cream & Kaviari Caviar

### CARBONARA DI MANZO DI KOBE 39

Spaghetti n°7, pancetta de boeuf de Kobe,  
Parmesan & karasumi de Kobe fumé  
Spaghetti n°7, Kobe beef pancetta,  
Parmesan & smoked Kobe karasumi

## CONTORNI

### SPINACI SALTATI 18

Épinards sautés / Sautéed spinach

### PURÉE AL TARTUFO NERO 22

Purée à la truffe noire / Black truffle potato purée

### FUNGHI DI MONTAGNA 18

Champignons de montagne / Wild mushrooms

### VERDURE SALTATE 14

Légumes sautés, marron & raisins frais  
Sautéed vegetables, chestnut & fresh grapes

### SUPPLEMENTO TARTUFO 12

Supplément truffe / Extra truffle

## SECONDI

### CARNI

### POLLO ALLA DIAVOLA 38

Poulet alla diavola  
Chicken alla diavola

### MILANESE 80

Escalope de veau à la milanaise géante pour 2  
Giant veal Milanese for 2

### SCALOPINA DI VITELLO 40

Escalopine de veau & pommes de terre au romarin  
Veal escalope with potatoes & rosemary

### FILETTO DI MANZO 39

Filet de bœuf  
Beef fillet

### TAGLIATA AI FUNGHI 35

Tagliata aux champignons  
Mushroom tagliata

### PESCI

### SALMONE ALLA MEDITERRANEA 38

Saumon à la Méditerranéenne  
Mediterranean style salmon

### BRANZINO ALLA PLANCHA, SALSA MEDITERRANEA 160 - PER 2

Loup à la plancha,  
sauce méditerranéenne - pour 2  
Grilled sea bass,  
Mediterranean sauce - for 2

### SOGLIOLA ALLA MUGNAIA 65

Sole meunière  
Salt-cruste



# BIANCANEVE

## PRIMI

### **PACCHERI DELLA CASA, MELANZANE, POMODORI E BURRATA 30**

Paccheri, aubergines, tomates & burrata  
*Paccheri, eggplant, tomatoes & burrata*

### **PENNE ALL'AMATRICIANA DI MANZO 29**

Penne, prosciutto de bœuf, tomates cerises & Pecorino  
*Penne, beef prosciutto, tomatoes and Pecorino romano*

### **PAPPARDELLE AL RAGÙ DI VITELLO 34**

Pappardelle au ragoût de veau  
*Veal stew pappardelle*

### **RISOTTO AI CARCIOFI E TARTUFO NERO 38**

Risotto aux artichauts, Parmesan & truffe noire  
*Artichoke risotto, Parmesan & black truffle*

### **RAVIOLI VEGETARIANI 44**

Ravioli végétarien, ricotta & crème de truffe noire  
*Vegetarien ravioli, ricotta & black truffle cream*

### **PASTA PANNA E CAVIALE KAVIARI 80**

Pâtes, crème & Caviar Kaviari  
*Pasta, cream & Kaviari Caviar*

### **CARBONARA DI MANZO DI KOBE 39**

Spaghetti n°7, pancetta de boeuf de Kobe,  
Parmesan & karasumi de Kobe fumé  
*Spaghetti n°7, Kobe beef pancetta,  
Parmesan & smoked Kobe karasumi*

## CONTORNI

### **SPINACI SALTATI 18**

Épinards sautés / *Sautéed spinach*

### **PURÉE AL TARTUFO NERO 22**

Purée à la truffe noire / *Black truffle potato purée*

### **FUNGHI DI MONTAGNA 18**

Champignons de montagne / *Wild mushrooms*

### **VERDURE SALTATE 14**

Légumes sautés, marron & raisins frais  
*Sautéed vegetables, chestnut & fresh grapes*

### **SUPPLEMENTO TARTUFO 12**

Supplément truffe / *Extra truffle*

## SECONDI

### CARNI

### **POLLO ALLA DIAVOLA 38**

Poulet alla diavola  
*Chicken alla diavola*

### **MILANESE 80**

Escalope de veau à la milanaise géante pour 2  
*Giant veal Milanese for 2*

### **SCALOPINA DI VITELLO 40**

Escalopine de veau & pommes de terre au romarin  
*Veal escalope with potatoes & rosemary*

### **FILETTO DI MANZO 39**

Filet de bœuf  
*Beef fillet*

### **TAGLIATA AI FUNGHI 35**

Tagliata aux champignons  
*Mushroom tagliata*

### PESCI

### **SALMONE ALLA MEDITERRANEA 38**

Saumon à la Méditerranéenne  
*Mediterranean style salmon*

### **BRANZINO ALLA PLANCHA, SALSAMEDITERRANEA 160 - PER 2**

Loup à la plancha,  
sauce méditerranéenne - pour 2  
*Grilled sea bass,  
Mediterranean sauce - for 2*

### **SOGLIOLA ALLA MUGNAIA 65**

Sole meunière  
*Salt-cruste*

# BIANCANEVE

## DEGUSTAZIONE DI CAVIALE KAVIARI

### INITIATION

30g Transmontanus  
30g Oscière Prestige

**200**

30g Oscière Prestige

**130**

125g Oscière Prestige

**390**

---

## PIZZA

---

### STREGA

Mozzarella, stracciatella, courge,  
San Daniele D.O.P. & noisettes

*Mozzarella, stracciatella cheese,  
butternut, San Daniele D.O.P. & hazelnuts*

**30**

### PIZZETTE AL CAVIALE KAVIARI

Caviar Kaviari & crème

*Kaviari caviar & cream*

**120**

### BUFALINA

Tomates San Marzano,  
mozzarella di bufala & basilic frais

*San Marzano tomatoes,  
mozzarella di bufala & fresh basil*

**24**

## ANTIPASTI

---

### CARPACCIO DI ORATA

Carpaccio de dorade crue & agrumes  
*Sea bream carpaccio & citrus*

**26**

### GIRELLO DI VITELLO TONNATO

Rond de veau,  
sauce au thon & câpres  
*Round of veal  
with tuna & caper sauce*

**28**

### PARMIGIANA PUGLIESE

Aubergines croquantes & basilic frit  
*Crispy eggplant & fried basil*

**24**

### ZUPPA DEL GIORNO

Soupe du jour  
*Soup of the day*

**18**

### INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO REGGIANO

Salade d'artichauts & Parmesan  
*Artichoke salad & Parmesan cheese*

**28**

### BURRATA E POMODORINI CILIEGINO

Burrata & tomates cerises  
*Burrata & cherry tomatoes*

**22**



# DOLCI

---

## **ZEPPOLE AL CIOCCOLATO 22**

Beignet Zeppole au chocolat  
*Chocolate Zeppole beignet*

## **MILLEFOGLIE, VANIGLIA E LAMPONI 20**

Millefeuille, vanille & framboises  
*Millefeuille, vanilla & raspberries*

## **TIRAMISÙ PIEMONTESE AL PISTACCHIO 22**

Tiramisu aux pistaches du Piémont  
*Piemontese pistachio tiramisu*

## **GELATO MANTECATO AL MOMENTO 32**

Glace fleur de lait & toppings, à partager  
*Made to order artisanal ice cream & amazing toppings, to share*

## **SOUFFLÉ AL CACAO 26**

Soufflé cacao, noisettes & chocolat, à partager  
*Cacao soufflé, hazelnuts & chocolate, to share*

